

L'autre jour, j'ai eu la chance de pouvoir assister à l'excellente conférence de Nicole Huybens sur le gaspillage alimentaire, au café l'Accès, à Alma. Voici les notes que j'ai pu y prendre, et qui représentent l'essentiel du (très gros!) contenu qui y a été livré, notamment de par le biais de sa présentation Powerpoint. Vous avez donc là une chance inouïe (!), en ayant accès à toutes ces informations, et ce sans même avoir eu à vous déplacer!;) Et je peux vous dire une chose : je n'ai jamais vu rien qui puisse même se comparer à cette conférence, qui représente non seulement une montagne de chiffres aussi choquants que renversants, mais un ouvrage intellectuel et théorique véritablement remarquable, qui a notamment le mérite d'investiguer sur les causes profondes de ce phénomène, et ce en nous-mêmes comme de façon globale, pour ensuite être d'autant mieux à même de pouvoir trouver des solutions! Car s'il faut commencer par reconnaître qu'il y a un problème avant de pouvoir y remédier, il devient tout aussi utile de prendre la pleine mesure de l'ampleur du problème, et de s'assurer de réellement bien comprendre celui-ci, non?;)

Je laisse donc la parole à Nicole, à travers les notes qui suivent... Et j'aime autant vous le dire tout de suite : attachez votre tuque!!! (même en octobre!;)

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : DES STATISTIQUES À L'ACTION

Le pourquoi du gaspillage :

- Sur un plan strictement comptable, la solution la moins chère consiste à... produire trop pour ensuite jeter!
- Pour produire les carottes formatées que les distributeurs achèteront et que les consommateurs achèteront, il faut qu'ils produisent plus!
- C'est pas vrai qu'ils peuvent juste produire moins, puisque de toute façon, dans une économie capitaliste, ils ont tous le couteau sur la gorge!
- Ce n'est pas rentable de redistribuer.
- Partout, on gaspille : on gaspille moins en Afrique subsaharienne, mais on gaspille partout quand même!

Ne confondez pas ce qui est rentable avec ce qui est bien! Ce n'est pas parce que c'est rentable que c'est bien!

Il n'y a aucune excuse pour l'inaction, puisque c'est un problème éthique... Notamment quand un milliard d'enfants meurent de faim, et quand les chiffres sont aussi effarants!

Impacts sur la planète

- Diminution des surfaces boisées, gaspillage de terres, d'eau, d'énergie
- Mort d'animaux en vain
- Intrants (engrais et pesticides) utilisés pour rien
- Émissions de CO₂ et de méthane (changements climatiques) pour aucun bénéfice
- Problèmes de gestion des déchets

Quelques chiffres... aussi hallucinants que monstrueux !!!

- Avec la production agricole possible dans le monde, on pourrait nourrir pas moins de... 12 milliards de personnes!!!
- Le gaspillage alimentaire, c'est pas moins de...1,3 milliards de tonne par an!!!
- 1/3 de la production alimentaire destinée à consommation humaine est gaspillée!!!

... et la demande alimentaire augmentera de 50% d'ici 2050!!

- L'empreinte écologique (en CO2 et eau propre) de la nourriture réellement consommée est plus petite que celle reliée à la nourriture gaspillée!!!
- Les émissions liées au gaspillage alimentaire, c'est 167% de celles reliées au trafic du Québec !

Des chiffres pour le Canada

- Au Canada, c'est pas moins de.. 58% (!!!) de la nourriture produite qui est perdue ou gaspillée!!! Vous avez bien lu!!!
- 11,2 millions de tonne de nourriture comestible pourrait être récupérée!
- Le gaspillage alimentaire, basé sur des prix de détail, correspond à 50 milliards \$... Ouf!!!
- Chaque année, 56,5 millions de tonnes de CO2 sont générés par le gaspillage alimentaire.
- Les ménages sont responsables de 21 à 51% du gaspillage!
- 63% de la nourriture jetée par les ménages aurait pu être consommée
- Tous les jours, au Canada, sont jetés 2,4 millions de patates, 1,2 millions de pommes, 1 million de tasses de lait, 750 000 pains, 550 000 bananes et 450 000 œufs!!!

Et pourtant, toujours au Canada..

- 4 millions de Canadiens ont un accès difficile à nourriture
 - 0,5 million de Canadiens ne mangent pas à leur faim
 - 25 % d'augmentation des demandes d'aide dans les banques alimentaires du Québec en 2018
 - En 2018, 11 % des utilisateurs des banques alimentaires occupaient un emploi.
 - Personnes âgées, travailleurs au salaire minimum, à statut précaire, immigrants, travailleurs autonomes (maladie, contrat perdu)
 - Trente-six pour cent des bénéficiaires de l'aide alimentaire ont moins de 18 ans
- Comme on peut le voir, ce ne sont là que des aberrations pures et simples.
- Ça ne fait pas honneur à l'espèce humaine. On vaut mieux que ça.

Maintenant, que peut-on faire?

On est jamais trop petits pour commencer quelque chose!

Au pire, achetez moins, pour ainsi avoir d'autant plus de chances de moins jeter!

D'abord, il faut commencer par savoir nous regarder nous-mêmes dans le miroir, et nous remettre en question.

Personnellement, nous nous sentons peu responsables des « petites » quantités qu'on met dans les poubelles.

Prendre conscience de ce qu'on fait est donc la première action.

Nous ne mangeons pas que pour nous nourrir, nous avons d'autres besoins. Notamment, nous avons tous peur de manquer. Conséquemment, nous achetons trop, préparons trop, stockons trop. Ça nous rassure, de faire ça. Et c'est au-delà de la raison.

Aussi, nous avons peur d'être empoisonnés, et conséquemment, nous jetons trop vite.

Nous nous retrouvons ainsi avec des comportements qui sont davantage dictés par nos émotions que notre raison.

Le sucre en Amérique du Nord, le pain en France : c'est une question de culture, pas de nécessité.

Avoir de la nourriture en abondance, ça veut dire convivialité, le partage, le repas en famille et entre amis, le plaisir.

On mange avec nos yeux : quantité, couleur... C'est pas nécessairement plus santé : c'est beau pour les

yeux!

C'est bien de n'être pas que rationnel, mais en même temps...

Un petit moment de détente avec un café.. Ok, mais c'est parce que le café, c'est un stimulant!
Nous mangeons trop... trop souvent! C'est pas grave de manger trop juste aux Fêtes, mais toute l'année, ça sert à quoi?

Je vaudrais quand même plus que de manger une pomme ridée... Donc c'est une question d'estime de soi, ou d'ego, à la limite?

La publicité agit en ce sens : associer l'aspect santé à l'aspect visuellement percutant...

Distinguons ce qui est de ce qu'on nous présente comme la réalité.

Dans les pays industrialisés, la date et la variété d'aliments disponibles augmentent et la part du budget consacré à l'alimentation diminue

Pour avoir des légumes « de saison » ici, en hiver, il faut savoir conserver, hors ce sont des savoirs qui se perdent.

Maintenant on a tout disponible, tout le temps et à bas prix, donc ça nous préoccupe moins... donc c'est moins inconfortable de surconsommer, ou d'acheter pas mal n'importe quoi, indépendamment des saisons...

Ici, les naturellement imparfaits sont souvent (encore là, pas tout le temps) moins chers, mais contrairement à en Europe, ils ne sont pas VRAIMENT BEAUCOUP moins chers!!!

L'offre et la demande de produits rapidement périssables augmentent.

Le raisonnement : quand je jette quelque chose de périmé, je ne gaspille pas, car je ne vais quand même pas risquer de m'empoisonner! Or qu'est-ce qui se passe entre minuit moins une et minuit et une?

On se dit que la nourriture périmée ne permet pas de répondre aux besoins de santé, responsabilité pour la famille, ainsi plaisir associé au goût...

Au Canada, il y a SEULEMENT 5 catégories d'aliments qui ont une réelle date d'EXPIRATION, et non pas simplement de fraîcheur « meilleur avant » :

- Les suppléments nutritionnels
- Les repas de substitution
- Des aliments pour bébés et les laits maternisés
- Des aliments vendus en pharmacie pour les régimes à très faible valeur énergétique
- Des aliments pour les diètes liquides.

Seuls ces 5 aliments ne peuvent donc en principe pas être redistribués, même gratuitement, une fois « passés date »... Car on ne serait alors plus protégés par la loi dite du Bon Samaritain, puisque ce serait alors considéré comme une faute « lourde et intentionnelle » (...):

« La personne qui [...], dans un but désintéressé, dispose gratuitement de biens au profit d'autrui **est exonérée de toute responsabilité pour le préjudice qui peut en résulter**, à moins que ce préjudice ne

soit dû à sa faute intentionnelle ou à sa faute lourde. »

Tout ce qui est à l'épicerie, c'est donc juste du « meilleur avant »... Ce qui ne veut pas dire mauvais après!!!

Et quand un yogourt est rendu vraiment mauvais, je peux vous dire que ça goûte mauvais!
Nicole en a déjà mangé deux mois après!

Quelques exemples notoires d'aliments périmés mais encore mangeables : yaourt, fromage, chocolat, miel, conserves, produits secs, surgelés : le goût change mais c'est encore bon!

Nous sommes soumis à des messages contradictoires :

- On doit manger frais... mais on doit pas gaspiller.
- Manger mince... mais réconfortant!
- Mangez peu... mais faites vous plaisir!
- Retenez-vous... mais gâtez vous!

D'une part, il y a une pléthore d'offre d'aliments dans les épicerie, et d'autre part, sans règle sociale commune, il revient à l'individu de toujours renouveler son choix, or c'est éreintant!

Il faut insister et répéter : il y a un impact écologique ET économique.

Des ressources pour gérer le frigo et le garde-manger, il y en a.

Meilleur moyen de savoir si un ménage va gaspiller ou pas : s'il planifie d'avance ses repas.

N'acheter que ce qui est nécessaire.

Cuisiner : la meilleure façon de gérer son frigo!

Manger les restes : il ne suffit pas de faire du « touski » qui n'est même pas nécessairement bon !

Essayer de se donner la peine de cuisiner les restes d'une façon ne serait-ce que moindrement artistique... Du touski une fois de temps en temps, ça peut passer, mais encore faut-il que ce soit bon!

Les pommes ridées, quand c'est en compote, personne ne savait qu'elles étaient ridées! Même chose pour les légumes dans un stew!

La peur du manque, ce n'est pas nécessairement mauvais en soi : faites en, des réserves... mais pas avec du périssable!!!

Faites un jardin... c'est encore le meilleur moyen de voir qu'une carotte moche, c'est encore bon!

Les fruits et légumes moches sont aussi bons qu'ils sont moches!

C'est pas parce que je n'ai pas un physique facile que je ne peux pas faire une bonne compote!

Y a en France une loi qui interdit l'eau de javel dans les conteneurs.

Pertes vs gaspillage : une perte n'est pas comestible; s'il y a gaspillage, c'est que c'est encore comestible.

Sauvetabouffe.org

J'aime manger, pas gaspiller Canda (site internet)

Forêts nourricières

Foodwin.org

Des initiatives citoyennes :

Trésordures, Glaneurs, Chic frigo sans fric, Gratuivores, ACGA...